

Lagar d'Amprius Syrah+Garnacha 2013

Bodega: Lagar d'Amprius	Enólogo: Jorge Navascúes	Vino: Lagar d'Amprius Syrah+Garnacha	
Alc% Vol: 14,50	pH: 3,68	Acidez Total: 5,3 g/l	Azúcar Residual: 1,8 g/l



AÑADA 2013

2013 fue un año sin grandes incidencias meteorológicas destacables. El invierno fue suave con tan solo unos días de temperaturas más frías que proporcionaron heladas al amanecer. Los meses de primavera transcurrieron con las precipitaciones normales en esta estación y época y temperaturas suaves pero algo más altas de la media. El ciclo vegetativo se inició a finales del mes de abril. El desarrollo de la planta siguió el curso normal presentando un buen estado vegetativo. Poco después del cuajado de la flor procedimos al aclarado de los racimos dejando en la vid lo suficiente para recolectar 1,5 kilos por cepa. Los meses de julio y agosto determinaron lo que iba a ser este vino tan particular. Día sí y otro también se daban fuertes vientos cálidos con ausencia total de precipitaciones. Temperaturas constantes de entre 28 y 42 grados llevaron a la planta a la deshidratación extrema que procedía a soltar las hojas más cercanas al tronco y brazos. Fue la última semana de agosto cuando se realizó la vendimia, prácticamente un mes y medio antes de la fecha prevista.



VARIETADES UTILIZADAS

Lagar d'Amprius Syrah+Garnacha es 65% Syrah y 35% Garnacha fina. Las cepas Syrah de seis años y de cinco años la Garnacha son especialmente cuidadas para que se obtenga de ellas un fruto de excelente calidad. La limitación extrema de producción, 1,5 Kg/cepa, consigue que todo el incipiente potencial de las cepas los transmitan a tan limitada producción. Todos los viñedos son propiedad de la sociedad Amprius Lagar, S. L.



PROCESO Y EMBOTELLADO

Vendimia se realiza siempre por la noche, buscando recoger la uva a la temperatura mas baja posible. Para evitar oxidaciones excesivas y con el objetivo de refrigerar la uva, se utiliza nieve carbónica durante el trayecto de los tractores a la bodega. Maceración pelicular en frío durante 4 días a una temperatura inferior a 10°C, buscando así una mejor extracción aromática y colorante y sobre todo que ésta sea mas duradera en el paso del tiempo. Fermentación espontánea, sin levaduras comerciales añadidas, a una temperatura de entre 24-26°C, durante 10 días para la Syrah y 8 días para la Garnacha. Posteriormente el vino macera junto a los hollejos 20 días aproximadamente en ambos casos, en los cuales hay un aumento de taninos y estructura del vino. El vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, donde permanece con sus lías durante 10 meses, con el objetivo de conseguir mayor volumen en boca. Tras el embotellado, el vino reposa en botella durante 2 meses antes de salir al mercado. Es un vino que presenta una evolución positiva en la botella por lo menos durante 4 años.



NOTAS DE LA CATA

Vino tinto de color rojo rubí intenso de capa alta, lágrima glicérica y coloreada que indica una larga maceración de los hollejos. El vino está limpio y brillante.

En la nariz está limpio, de intensidad aromática media. Aparecen al principio los aromas de fruta roja madura, cerezas y fresas con toques de ciruelas, endrinas, kirsch y dátiles. Tras éstos unos recuerdos vegetales de hojas secas, pimiento rojo y sarmientos dan paso a tonos lácticos de yogur de fresa propios de una fermentación maloláctica en contacto con sus lías finas. Cuando el vino se oxigena aparecen tonos de cacao, toffe y caña de azúcar, así como sutiles toques de pimienta y canela. El vino se encuentra todavía en un momento de desarrollo.

En la boca es seco, de acidez pronunciada, tanino y cuerpo medio y alcohol marcado y bien integrado. El paso por la boca es rápido y equilibrado gracias a una sutil sensación de amargor final que le da longitud. El sabor es intenso con recuerdos de fruta roja y toques vegetales, donde aparecen además recuerdos de romero y tomillo.



MARIDAJE

Será un buen maridaje para platos de carne a la plancha o a la brasa como chuletas de ternasco, cordero o cochinillo asado. También con platos de carne blanca guisada como pollo en salsa pepitoria o al chilindrón. Irá bien con platos de pasta, como gnocchi "calabrese" o pasta "bolognesa" o a la "putanesca". También platos de legumbres como potaje de garbanzos, alubias pintas estofadas con liebre o fabada asturiana con su compango.



CONSEJOS DE CONSUMO

Temperatura recomendada de servicio 14°C en copa de "Syrah".



 Amprius Lagar S.L.

C/Los Enebras 74, 2ª planta (Edificio Galileo)
44002 Teruel – España
Tel.: +34 978 62 30 77
<http://www.ampriuslagar.es>
info@ampriuslagar.es


Raúl Igual Ibáñez
Master Somelier
Best Spanish Somelier 2010

Spanish Candidate for European and International Sommelier Competitions 2013